Vichyssoise Lauch-Kartoffel-Suppe

Die Vichyssoise Lauch-Kartoffel-Suppe kann warm oder kalt serviert werden. Das einfache Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

650 g	Kartoffeln (mehlige)
2 Stangen	Lauch (mittelgroß)
2 EL	Butter
1 l	Gemüsefond
3 EL	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Zuerst den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Einige Lauchringe für die Dekoration beiseitelegen. Die Kartoffel schälen und grob würfeln.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Lauch glasig andünsten. Kartoffeln und Gemüsefond zugeben und zirka 30 Minuten gar kochen.

3. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren. Schlagobers zugeben und aufkochen. Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer aus Mühle abschmecken.

4. Die **Vichyssoise Lauch-Kartoffel-Suppe** mit Lauchringe garnieren.

Tipp

Traditionell wird die Französische Vichyssoise kalt gegessen. Dazu wird gerne ein frisches Baguette gereicht.